

Model 9064809/100702

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Instruction manual

DK

NO

SE

GB



Gallexpert

GASGRILL MED 3 BRÆNDERE

Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af din nye gasgrill, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager gasgrillen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om gasgrillens funktioner

Garanti

Produktet er omfattet af 5 års garanti. Garantien dækker ved manglende funktionalitet, men dækker ikke reduceret funktionalitet opstået ved alm. brug og slitage, samt forkert anvendelse/opbevaring/pleje.

Produktet er beregnet og godkendt til almindelig privat brug.

Bålsteder, kulgrill og gasgrill:

Det anbefales at benytte et overtræk for at forlænge produktets levetid.

Husk at stille produktet overdækket og tørt i vinterperioden.

Flyverust og overflade rust kan forekomme og er ikke reklamationsberettiget.

Fedt-/drypbakker til opsamling af madrester og grillriste er ikke omfattet af 5 års garantien.

Gælder garantien kan der ske tilbagebetaling, reparation eller ombytning til et tilsvarende produkt efter jem & fix's valg.

Ønsker du at benytte dig af garantien skal du henvende dig til jem & fix A/S.

Garantien kan udelukkende benyttes mod forevisning af det originale købsbevis eller

anden fyldestgørende dokumentation for købet.

Sørg derfor for at gemme købsbeviset i hele produktets levetid.

Du kan se mere på www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no hvor du finder vores inspirationsvideoer samt gode råd om vedligeholdelse af dit Grillexpert produkt.

jem & fix A/S

Skomagervej 12

7100 Vejle – DK

Tekniske data

Antal brændere: 3

Samlet varmeeffekt: 8,4 kW

Maks. gasforbrug: 612 g/time

Gastype og -tryk: G30 BUTANE/G31 PROPANE AT 30mbar

Kategori I_{3B/P(30)}: LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, BE, GB, FR

Dyser: Ø 0,83 mm

Gasflaske: Maks. 11 kg

Grillrist (2 stk.): 25×34 cm

Mål: 102×97×49 cm (b×h×d)

CE-godkendt iht. Gasdirektiv 2016/426, EN484:2019 og EN498:2012

Særlige sikkerhedsforskrifter

Grillen må kun bruges udendørs og på godt ventilerede steder! På et godt ventileret sted er mindst 25% af væggenes areal åbent.

Grillen må ikke udsættes for nedbør og skal stå i læ under brug og opbevaring.

Grillen skal placeres på et plant og stabilt underlag, inden den tændes.

Underlaget skal være ikke-brændbart, f.eks. udendørsfliser, belægningssten eller stampet jord. Der må ikke være brændbare emner som græs, planter eller affald under eller tæt på grillen.

Hold grillen på sikker afstand af brændbare emner under brug.

Brug grillhandsker, når du håndterer grillen.

Åbn låget, inden du tænder for grillen! Hvis du forsøger at tænde grillen, mens låget er lukket, kan det medføre en gasekspllosion!

Brug forskellige grillredskaber til råt og tilberedt kød, og hold det adskilt, da der ellers kan overføres bakterier til det stegte kød, der kan give madforgiftning.

Gasgrill er meget forskellige fra type til type og ikke mindst i forhold til kulgrill. For at få den bedste oplevelse anbefaler vi, at du øver dig grundigt, så du lærer, hvor på grillen der er bedst varme i forhold til den mad, du ønsker at grille.

For at få mest muligt ud af din grill kan du på internettet og i bogform finde mange gode tips og tricks til madlavning, som kan berige oplevelsen ved at grille.

BEMÆRK! Grillens dele bliver meget varme under brug. Hold børn på sikker afstand af grillen. Flyt ikke grillen, mens den er tændt eller varm. Brug aldrig grillen indendørs.

Grillens maksimale temperatur kan blive reduceret, hvis den står på et sted, hvor det blæser meget, eller hvis du griller om vinteren, hvor det både kan være koldt og blæsende.

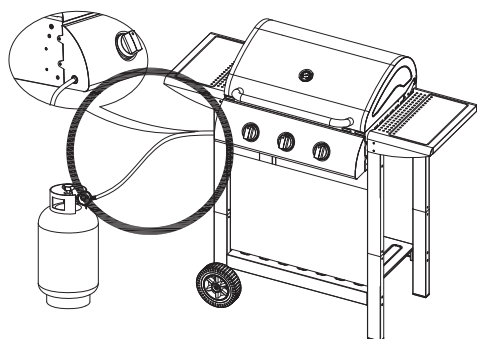
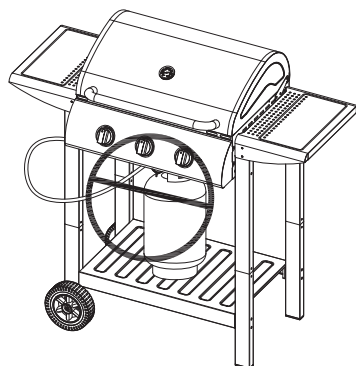
Rustfrit stål, aluminium og varmetafast maling fås i mange forskellige kvaliteter, og fælles for dem alle er, at omgivelserne og brugen på sigt påvirker metallet, så der kan forekomme farveændringer, afskalninger, rust m.m.

Rustfrit stål er ikke ensbetydende med, at metallet ikke kan ruste, men er mere en indikation af, hvor hurtigt metallet vil tage

rust til sig. Rust og afskalninger, der med tiden vil dukke som følge af brug og af at stå udendørs, er ikke omfattet af garantien.

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand af grillen.

Anbring gasslangen, så den ikke kommer i kontakt med varme dele på grillen, og så den ikke snor sig.



Brug kun gasslanger, som er godkendt af de nationale myndigheder. Gasslangen må maksimalt være 150 cm lang og skal være forsynet med en godkendt regulator.

Kontroller regelmæssigt, at gasslangen ikke er revnet eller mør, og udskift den om nødvendigt.

Gasflasken skal placeres ved siden af grillen. Den må ikke stå inde i selve grillen.

Udskiftning af gasflaske skal ske udendørs på sikker afstand af åben ild og andre antændelseskilder.

Hvis der opstår lækage, skal du omgående lukke for gasforsyningen på regulatoren og undgå åben ild og andre antændelseskilder. Vent nogle minutter, til området er luftet ud.

Foretag lækagetest, når du tilslutter en ny gasflaske, eller hvis grillen ikke har været brugt i længere tid. Lækagetest må ikke foretages med brug af åben ild! Se afsnittet Lækagetest.

Luk for gasforsyningen på regulatoren efter brug.

Undlad at foretage ændringer på grillen, herunder også regulatoren og brænderne. Forsøg ikke at åbne dele, som er forseglet fra fabrikken.

Samling



Der henvises til illustrationerne bagest i brugsanvisningen. Vær 2 personer om at samle grillen.

Inden samling skal du pakke alle delene ud (også dem i selve grillkassetten) og anbringe dem på en overskuelig måde. Brug eventuelt emballagen eller et tæppe som underlag, så grillen og dens dele ikke bliver ridsede eller beskadigede, mens du samler grillen.

Vent med at efterspænde alle skruer, bolte og møtrikker til sidst. Alle grillens dele er udstanset meget nøjagtigt i forhold til pasform, og hvis du spænder noget lidt skævt eller for stramt, kan det påvirke samlingen andre steder på grillen.

Brug

1. Drej betjeningsknappen med uret til positionen ●.
2. Åbn låget før brug.
3. Slut regulatoren til gasflasken. Sæt gasforsyningen på ON på regulatoren. Kontrollér for eventuelle gaslækager med sæbevand mellem gasflasken og regulatoren.
4. Tryk betjeningsknappen ned, og drej den mod uret til positionen stor 🔥. Der høres en klikkende lyd, og brænderen tændes. Hvis dette ikke sker, skal denne procedure gentages 3 eller 4 gange.
5. Hvis brænderen ikke tændes, skal du vente 5 minutter og gentage trin 4.
6. Når brænderen er tændt, skal du gentage trin 4 og 5 for at tænde de andre brændere.
7. Reguler varmen ved at dreje knappen til positionen High/Low.
8. Luk for regulatoren for at slukke for grillen. Drej derefter alle betjeningsknapper på apparatet med uret til positionen ●.

Advarsel: Hvis en brænder ikke kan tændes, skal betjeningsknappen drejes til ● (med uret), og regulatoren skal lukkes. Vent fem minutter, før du prøver at tænde igen ved at følge tændingsproceduren.

Rengøring

VIGTIGT:

Madrester og fedt kan let blive antændt, hvis de udsættes for høj varme. Læs derfor disse anvisninger omhyggeligt, så du kan have glæde af din gasgrill i mange år.

- Efterlad aldrig din grill uden opsyn, især ikke hvis du griller madvarer med højt fedtindhold.
- Sørg for at rengøre gasgrillen efter hver brug.

- Vi anbefaler at bruge en opsamlingsbakke til opsamling af fedt og madrester.

Bemærk: Fedtbrände er ikke dækket af garanti!

Husk også at læse brugsanvisningen med hensyn til de øvrige vedligeholdelsesanvisninger.

Det anbefales at lade grillen brænde eventuelle madrester på grillristen af ved at lade den være tændt cirka 15 minutter efter brug.

Grillristen kan rengøres med en grillbørste, inden den er kølet helt af. Hvis der er mange fastbrændte madrester, kan risten lægges i blød i vand tilsat rengøringsmiddel og herefter skrubbes med en skuresvamp eller lignende. Skyl risten med vand, og smør den med madolie, inden den igen tages i brug.

Varmeristen kan rengøres med en opvaskebørste og opvaskemiddel. Smør varmeristen med madolie, inden den igen tages i brug.

Hvis det ser ud til, at malingen på indersiden af grillens låg begynder at skalle af, er det sandsynligvis forkullede madrester (fedtstænk), som du kan se. Rengør lågets inderside med varmt sæbevand. Skyl efter med rent vand, og lad låget tørre. Brug ALDRIG ovnrens!

Madrester i grillens bund kan fjernes med en børste, skraber eller skuresvamp. Tør derefter grillens bund af med en hårdt opvredet klud, og lad den tørre.

Grillens yderside kan aftørres med en hårdt opvredet klud. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller -redskaber.

HUSK at rengøre drypbakken jævnligt for fedt og madrester. Tømmes drypbakken ikke, kan der gå ild i fedt og madrester, hvilket kan gøre skade på grillen og omgivelser.

VI ANBEFALER DIG PÅ DET KRAFTIGESTE AT ANSKAFFE ET OVERTRÆK TIL GRILLEN. Det vil beskytte grillen i det daglige mod vejr og

vind og holde den pæn i længere tid.

Rengøring af brænderne

Hullerne i brænderne kan blive blokeret af insekter, som bygger reder i dem, og derfor bør de rengøres regelmæssigt.

Luk for regulatoren, og tag den af gasflasken. Løft flammeskjoldene af.

Rengør brænderne med en blød børste eller med trykluft.

Rengør dyserne med en piberenser eller et stykke tyndt ståltråd.

Kontroller regelmæssigt, at der ikke er revner eller andre skader på brænderne.

Opbevaring

Gasgrillen må kun opbevares indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra gasgrillen. Opbevar gasgrillen på et tørt sted, hvor den står i læ for vind og nedbør.

Lækagetest

Lav en blanding af 25 ml opvaskemiddel og 75 ml vand.

Kontroller, at regulatoren er lukket. Sæt regulatoren på gasflasken, og åbn regulatoren.

Børst slangen og alle forbindelser med sæbevandsopløsningen. Hvis der forekommer bobler, er der en læk, som skal udbedres, inden du tager grillen i brug.

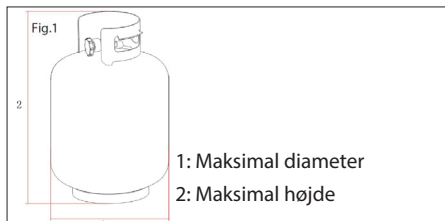
Ret fejlen, og foretag en ny lækagetest.

Hvis du ikke kan rette fejlen, må grillen ikke bruges!

Luk for regulatoren efter lækagetesten.

Gasflaske

Den maksimale diameter og den maksimale højde på gasflasken er henholdsvis 310 mm og 500 mm, som vist nedenfor.



Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet!

Hvis grillen ikke er i brug, skal gasflasken frakobles. Sæt beskyttelseshætten på gasflasken, når den er frakoblet.

Gasflasken skal opbevares udendørs i oprejst stilling og utilgængeligt for børn. Gasflasken må aldrig opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C. Opbevar ikke gasflasken nær flammer, vågeblus eller andre antændelseskilder. Ryg ikke.

Kontrollér, at gasslangen ikke kommer i berøring med varme flader, når gasflasken er anbragt korrekt.

Gasflasken må ikke flyttes under brug. Opbevar aldrig en ekstra gasflaske i samme opbevaringsrum. Adgangen til ventilen på gasflasken må ikke blokeres.

Advarsel: Luk for gasflasken, hvis du kan lugte gas.

Reservevedele

Det er normalt, at en grill bliver slidt og forfalder over tid. Omfanget afhænger dels af brugsmønstret og plejen af grillen, men også af påvirkningerne fra vind og vejr og de høje temperaturer fra ilden.

Vi fører en lang række reservevedele, som du selv kan udskifte og dermed forlænge din grills levetid.

Du kan finde og købe reservevedele på vores webportal www.schou.com.

Hvis du ikke kan finde de nødvendige reservevedele, er du velkommen til at kontakte vores servicecenter.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservevedele
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Fremstillet i Kina

Fabrikant:
jem & fix A/S
Skomagervej 12
DK – 7100 Vejle

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

Vi tager forbehold for tryk- og korrekturfejl samt eventuelle fremtidige ændringer af den relevante lovgivning.

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Fabrikant:	
Virksomhedsnavn	Jem & Fix
Adresse	Skomagervej 12
Postnummer	7100
By	Vejle
Land	Danmark

Bemyndiget repræsentant:	
Virksomhedsnavn	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Danmark

Denne overensstemmelseserklæring udstedes udelukkende på fabrikantens ansvar og erklærer hermed, at produktet

Produktidentifikation:	Produkt: Gasgrill med 3 brændere PIN: 0063CQ7671 Mærkenavn: GRILLEXPERT, varenr.: 100702
-------------------------------	--

er i overensstemmelse med bestemmelserne i de(t) følgende EU-direktiv(er) (herunder alle gældende tilføjelser)

Referencenr.	Titel
2016/426/EU	Forordning om gasapparater

Henvisninger til standarder og/eller tekniske specifikationer, der anvendes i denne overensstemmelseserklæring, eller dele deraf:

Harmoniseret standard nr.	Standardens titel
EN 498:2012	Specifikationer for dedikerede apparater med flaskegas. Grill til udendørs brug med kontaktgrill
EN 484:2019+AC:2020	Specifikationer for dedikerede apparater med flaskegas. Kogeblus, inklusive dem med grill til udendørs brug

Andre standarder og/eller tekniske specifikationer:

Standard eller teknisk procedure	Titel på standard eller teknisk procedure
Bemyndiget organ for modul B + D.	Kiwa Nederland B.V Adresse: Wilmersdorf 50, P.O. Box 137 7300 AC Apeldoorn, Holland NB. 0063
Modul B	Certifikatnr.: 20GR0030
Modul D	Certifikatnr.: 231692 Udstedelsesdato: 05-01-2023

(1) Hvor det er relevant, skal der henvises til de gældende dele eller afsnit i standarden eller den tekniske specifikation.

Underskrevet for og på vegne af fabrikanten af:

Kolding, den 22-09-2023


Kirsten Vibeke Jensen
CSR & Compliance Manager

GASSGRILL MED 3 BRENNERE

Introduksjon

For at du skal få mest mulig glede av den nye gassgrillen, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar gassgrillen i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du får behov for å lese informasjonen om gassgrillens funksjoner om igjen senere.

GARANTI

Produktet er dekket av en garanti på fem år. Garantien dekker manglende funksjonalitet, men dekker ikke redusert funksjonalitet som følge av normal bruk og slitasje, samt feil bruk/lagring/pleie.

Produktet er beregnet og godkjent for generell privat bruk.

Bålpanner, kullgriller og gassgriller:

Det anbefales å bruke et deksel for å forlenge produktets levetid.

Husk å la produktet være tildekket og tørt i vinterperioden.

Flyrust og overflaterust kan forekomme og er ikke dekket av garantien.

Fett-/dryppbrett for oppsamling av rester og grillrister dekkes ikke av garanti.

Hvis det blir avgjort at garantien gjelder, vil produktet kunne bli refundert, reparert eller byttet til tilsvarende produkt etter en vurdering fra Jem & fix.

Hvis du ønsker å benytte deg av garantien, må du henvende deg til Jem & fix A/S.

Det kan kun kreves garanti mot fremvisning av originalt kjøpsbevis, eller annen dokumentasjon på kjøpet.

Ta derfor vare på kjøpsbeviset i hele levetiden til produktet.

Du kan se mer på www.jemogfix.dk/www.jemfix.se/www.jemogfix.no, der du også finner våre inspirerende videoer, samt gode råd om vedlikehold av ditt Grilllexpert-produkt.

Jem & Fix A/S

Skomagervej 12

7100 Vejlø - DK

Tekniske spesifikasjoner

Antall brennere:	3
Total varmeeffekt:	8,4 kW
Maks. gassforbruk:	612 g/time
Gasstype og -trykk:	G30 BUTANE/G31 PROPANE AT 30mbar
Kategori I _{3B/P(30)} :	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, BE, GB, FR
Dyser:	Ø 0,83 mm
Gassflaske:	Maks. 11 kg
Grillrist (2 stk.):	25x34 cm
Mål:	102 x 97 x 49 cm (b x h x d)
CE-godkjent iht. gassdirektiv 2016/426, EN484:2019 og EN498:2012	

Spesielle sikkerhetsregler

Grillen må kun brukes utendørs og på godt ventilerte steder! På et godt ventilert sted er minst 25 % av veggens areal åpent.

Grillen må ikke utsettes for nedbør og skal stå i le under bruk og oppbevaring.

Grillen skal plasseres på et plant og stabilt underlag før den tas i bruk.

Underlaget må være ikke-brennbart, f.eks. utendørsfliser, belegningsstein eller

hardpakket jord. Det må ikke være brennbart materiale som gress, planter eller søppel under eller rett i nærheten av grillen.

Hold grillen på sikker avstand fra varmekilder under bruk.

Bruk grillvotter når du håndterer grillen.

Åpne lokket før du tenner opp grillen! Hvis du prøver å tenne grillen mens lokket er lukket, kan det føre til gasseksplisjon!

Bruk ulike grillredskaper til rått og tilberedt kjøtt, og hold dem atskilt, da det ellers kan overføres bakterier til det stekte kjøttet som kan føre til matforgiftning.

Gassgriller varierer fra type til type og fungerer annerledes enn kullgriller. For å få best mulig resultat anbefaler vi at du prøver deg frem helt til du finner ut hvor på grillen varmen er best tilpasset maten du skal grille.

For å få mest mulig ut av grillen er det lurt å bruke Internett og kokebøker for å finne nyttige tilberedningstips som gjør grillingen enda mer vellykket.

MERK! Grillens deler blir svært varme under bruk. Hold barn på trygg avstand fra grillen. Ikke flytt grillen når den er tent eller varm. Bruk aldri grillen innendørs.

Grillens maksimale temperatur kan bli redusert hvis den står på et sted med mye vind eller hvis du griller om vinteren, for da kan det være både kaldt og blåsete.

Rustfritt stål, aluminium og varmefast maling fås i mange forskjellige kvaliteter, og felles for dem alle er at omgivelsene og bruken på sikt påvirker metallet slik at det kan forekomme fargeendringer, avskallinger, rust osv.

Rustfritt stål betyr ikke at metallet ikke kan ruste, det er mer en indikasjon på hvor lang tid det tar før metallet begynner å ruste. Rust og avskalling som med tiden vil forekomme på grunn av bruk og fordi ovnen står utendørs, er ikke dekket av garantien.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på trygg avstand fra grillen.

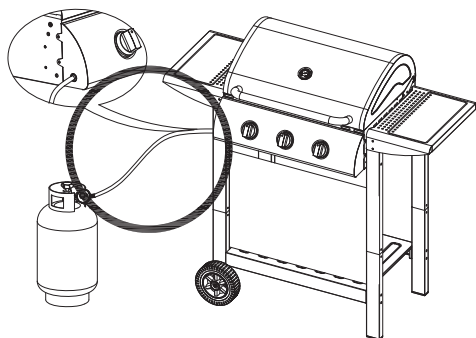
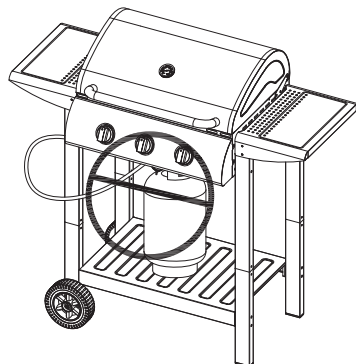
Plasser gasslangen slik at den ikke kommer i

kontakt med varme deler på grillen, og slik at den ikke vrir seg.

Bruk bare gasslanger som er godkjent av de nasjonale myndighetene. Gasslangen kan være maks. 150 cm lang og må være utstyrt med en godkjent regulator.

Kontroller regelmessig at gasslangen ikke er revnet eller morken. Skift ut om nødvendig.

Gassflasken skal plasseres ved siden av grillen. Den må ikke stå inne i selve grillen.



NO

Gassflasken må skiftes utendørs på trygg avstand fra åpen flamme og andre antenneskilder.

Hvis det oppstår lekkasje, skal gasstilførselen umiddelbart stenges på regulatoren. Hold avstand fra åpen flamme og andre antenneskilder. Vent noen minutter til området er luftet ut.

Når du skal koble til en ny gassflaske, eller hvis grillen ikke har vært brukt på en stund, må det utføres en lekkasjetest. Lekkasjetest må ikke foretas med bruk av åpen ild! Se avsnittet "Lekkasjetest".

Steng gasstilførselen på regulatoren etter bruk.

Ikke foreta endringer på grillen, inkludert regulatoren og brennerne. Ikke forsøk å åpne deler som er forseglet fra fabrikk.

Montering



Det vises til illustrasjonene bakerst i bruksanvisningen. Det trengs to personer til å montere grillen.

Før montering må du pakke ut alle delene (også de som ligger i selve grillen) og plassere dem på en oversiktlig måte. Bruk eventuelt emballasjen eller et teppe som underlag, slik at grillen og de tilhørende delene ikke får riper eller skade under monteringen av grillen.

Vent med å etterstramme alle skruene, boltene og mutrene helt til slutt. Alle delene til grillen er utstanset svært nøyaktig i forhold til passform, og hvis du strammer noe litt skjevt eller for hardt, kan det påvirke monteringen andre steder på grillen.

Bruk

1. Drei bryteren med urviseren til posisjonen ●.
2. Åpne lokket før bruk.
3. Koble regulatoren til gassflasken. Sett gasstilførselen på ON på regulatoren. Kontroller med såpevann at det ikke er noen lekkasje mellom gassflasken og regulatoren.
4. Trykk inn bryteren, og drei den mot urviseren til posisjonen stor 🔥. Du hører en klikkelyd, og brenneren tennes. Hvis dette ikke skjer, gjentar du prosedyren 3 eller 4 ganger.
5. Hvis brenneren ikke tenner, venter du 5 minutter og gjentar trinn 4.
6. Når brenneren er tent, gjentar du trinn 4 og 5 for å tenne de andre brennerne.
7. Reguler varmen ved å dreie bryteren til posisjonen High/Low.
8. Steng regulatoren for å slå av grillen. Vri deretter alle bryterne på apparatet med urviseren til posisjonen ●.

Advarsel: Hvis en brenner ikke kan tennes, må bryteren vris til ● (med urviseren), og regulatoren må stenges. Vent fem minutter før du prøver å tenne på nytt ved å følge tenningsprosedyren.

Rengjøring

VIKTIG:

Matrester og fett kan lett bli antent hvis de utsettes for høy varme. Les derfor disse anvisningene omhyggelig slik at du får glede av gassgrillen i mange år.

- Forlat aldri grillen uten tilsyn, særlig ikke hvis du griller matvarer med høyt fettinnhold.
- Husk å rengjøre gassgrillen hver gang du har brukt den.
- Vi anbefaler at du bruker en dryppanne til oppsamling av fett og matrester.

Merk: Fettbrenner dekkes ikke av garantien!

Husk også å lese bruksanvisningen med hensyn til de andre vedlikeholdsanvisningene.

Det anbefales å la grillen svi av eventuelle matrester på grillristen ved å la den være tent i cirka 15 minutter etter bruk.

Grillristen kan rengjøres med en grillbørste før den er helt avkjølt. Hvis det er mange fastbrente matrester, kan risten legges i bløt i vann tilsatt rengjøringsmiddel og deretter skrubbes med en skuresvamp eller lignende. Skyll risten med vann og smør den med matolje før den tas i bruk igjen.

Varmeristen kan rengjøres med oppvaskbørste og oppvaskmiddel. Smør varmeristen med matolje før den tas i bruk igjen.

Hvis det ser ut som om malingen på innsiden av lokket på grillen begynner å skalle av, er det sannsynligvis forkullede matrester (fettspрут) du ser. Rengjør lokkets innside med varmt såpevann. Skyll med rent vann, og la lokket tørke. Bruk ALDRI ovnsrens!

Matrester på bunnen av grillen kan fjernes med en børste, skrape eller skuresvamp. Tørk deretter av grillens bunn med en godt oppvridd klut og la den tørke.

Utvendig kan grillen tørkes av med en godt oppvridd klut. Ikke bruk skarpe eller slipende rengjøringsmidler eller -redskaper.

HUSK å fjerne fett og matrester fra dryppannen med jevne mellomrom. Hvis dryppannen ikke tømmes, kan det ta fyr i fett og matrester, noe som kan forårsake skade både på grillen og omgivelsene.

VI ANBEFALER STERKT Å ANSKAFFE ET TREKK TIL GRILLEN. Det vil beskytte grillen i det daglige mot vær og vind slik at den holder seg pen lengre.

Rengjøring av brennerne

Hullene i brennerne kan bli blokkert av insekter som bygger rede i dem, og de bør derfor rengjøres regelmessig.

Steng regulatoren og ta den av gassflasken. Løft av flammeskjøldene.

Rengjør brennerne med en myk børste eller med trykkluft.

Rengjør dysene med en piperenser eller en bit tynn ståltråd.

Kontroller regelmessig at det ikke er sprekker eller andre skader på brennerne.

Oppbevaring

Gassgrillen må bare oppbevares innendørs hvis gassflasken er frakoblet og fjernet fra gassgrillen. Oppbevar gassgrillen på et tørt sted hvor den står i le for vind og nedbør.

Lekkasjetest

Lag en blanding av 25 ml oppvaskmiddel og 75 ml vann.

Kontroller at regulatoren er stengt. Sett regulatoren på gassflasken og åpne regulatoren.

Børst slangen og alle forbindelser med såpevannet. Hvis du kan se bobler, er det en lekkasje som må utbedres før du tar grillen i bruk.

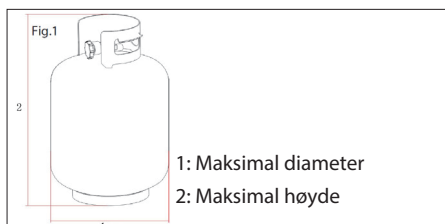
Ret opp feilen og foreta en ny lekkasjetest.

Hvis du ikke kan rette opp feilen, må du ikke bruke grillen!

Steng regulatoren etter lekkasjetesten.

Gassflaske

Den maksimale diameteren og den maksimale høyden på gassflasken er henholdsvis 310 mm og 500 mm, som vist nedenfor.



Ikke mist gassflasken i bakken eller håndter den hardhendt!

Koble fra gassflasken når grillen ikke er i bruk. Sett beskyttelseshetten på gassflasken når den er frakoblet.

Gassflasken skal oppbevares utendørs i stående stilling og utenfor barns rekkevidde. Gassflasken må aldri oppbevares på steder der temperaturen kan overstige 50 °C.

Ikke oppbevar gassflasken nær flammer, pilotflamme eller andre antennelseskilder. Røyking forbudt!

Kontroller at gasslangen ikke kommer i berøring med varme flater når gassflasken er riktig plassert.

Gassflasken må ikke flyttes under bruk. Ikke oppbevar en ekstra gassflaske i samme oppbevaringsrom. Tilgangen til ventilen på gassflasken må ikke blokkeres.

Advarsel: Steng gassflasken hvis du kjenner gasslukt.

Reservedeler

Det er normalt at en grill blir slitt og forfaller over tid. Omfanget avhenger dels av bruksmønsteret og stellet av grillen, men også av påvirkningene fra vær og vind og de høye temperaturene fra ilden.

Vi fører en lang rekke reservedeler som du selv kan skifte ut og på den måten forlenge grillens levetid.

Du kan finne og kjøpe reservedelene på vår nettportal www.schou.com.

Hvis du ikke finner de nødvendige reservedelene, kan du henvende deg til vårt servicesenter.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Produsert i Kina

Produsent:
jem & fix A/S
Skomagervej 12
DK - 7100 Vejle

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingsystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

EU-SAMSVARERKLÆRING

Produsent:	
Firmanavn	Jem & Fix
Adresse	Skomagervej 12
Postnummer	7100
Sted	Vejle
Land	Danmark
Autorisert representant:	
Firmanavn	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
Sted	Kolding
Land	Danmark
Denne samsvarerklæringen er utgitt på produsentens eget ansvar. Produsenten erklærer hermed at produktet	
Produktidentifikasjon:	Produkt: Gassgrill m/tre brennere PIN: 0063CQ7671 Varemerke: GRILLEXPERT, Varenr.: 100702

oppfyller kravene i følgende EU-direktiver (inkludert alle gjeldende tillegg)

Referansenummer	Tittel
2016/426/EU	Gassapparatdirektivet

Henvisninger til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner det er søkt på grunnlag av ved utarbeidelse av denne samsvarerklæringen, eller ved utarbeidelse av deler av den:

Nummer på harmonisert stand	Tittel på standard:
EN 498:2012	Spesifikasjon for dedikerte apparater med flytende petroleumsgass. Griller for utendørs bruk, kontaktgriller inkludert
EN 484:2019+AC:2020	Spesifikasjon for dedikerte apparater med flytende petroleumsgass. Uavhengige ovner, inkludert de som har en grill for utendørs bruk


Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner:

Standard eller teknisk framgangsmåte	Tittel på standard eller teknisk framgangsmåte
Teknisk kontrollorgan for modul B + D.	Kiwa Nederland B.V Adresse: Wilmersdorf 50, P.O. Box 137 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands NB. 0063
Modul B	Sertifikatnr.: 20GR0030
Modul D	Sertifikatnr.: 231692 Utstedelsesdato: 05.01.2023

(1) Der det passer, vil det være henvist til de delene eller avsnittene i standarden eller den tekniske spesifikasjonen som er relevante.

Signert for og på vegne av produsenten av:

Kolding, 22.09.2023



Kirsten Vibeke Jensen
CSR & Compliance Manager

GASOLGRILL MED 3 BRÄNNARE

Introduktion

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya gasolgrill rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen

GARANTI

Produkten omfattas av 5 års garanti. Garantin täcker bristande funktionalitet, men täcker inte nedsatt funktionalitet orsakad av normal användning och slitage samt felaktig användning/förvaring/vård.

Produkten är avsedd och godkänd för allmänt privat bruk.

Eldstäder, kolgrill och gasgrill:

Det rekommenderas att använda ett skydd för att förlänga produktens livslängd.

Kom ihåg att hålla produkten täckt och torr under vintern.

Rostfläckar och ytrost kan förekomma och omfattas inte av garantin.

Fett- och dropplådor för uppsamling av matrester samt grillgaller omfattas inte av 5-årsgarantin.

Om garantin gäller kan återbetalning, reparation eller byte till en motsvarande produkt ske efter jem & fix gottfinnande.

Om du vill använda garantin ska du vända dig till Jem & Fix A/S.

Garantin kan endast användas vid uppvisande av inköpsbevis i original eller annan lämplig dokumentation av köpet.

Spara därför inköpsbeviset under hela produktens livslängd.

Du kan se mer på www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no där du hittar våra inspirationsvideor och tips på hur du underhåller din Grillexpert-produkt.

Jem & Fix A/S

Skomagervej 12

7100 Vejle – DK

Tekniska data

Antal brännare: 3

Total värmeeffekt: 8,4 kW

Max. gasolförbrukning: 612 g/timme

Gasoltyp och -tryck: G30 BUTANE/G31 PROPANE AT 30mbar

Kategori I_{3B/P(30)}: LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, BE, GB, FR

Munstycken: Ø 0,83 mm

Gasolflaska: Max. 11 kg

Grillgaller (2 st.): 25×34 cm

Mått: 102×97×49 cm (b×h×d)

CE-godkänd enl. Direktiv 2016/426, EN484:2019 och EN498:2012

Särskilda säkerhetsföreskrifter

Grillen får endast användas utomhus och på platser med god ventilation! En plats med god ventilation har minst 25 % av väggarnas areal öppen.

Grillen får inte utsättas för nederbörd och bör stå i lä under användning och förvaring.

Grillen ska placeras på ett plant och stabilt underlag innan den tänds.

Underlaget ska vara icke-brännbart, t.ex. utomhuskakel, stenläggning eller stampad

jord. Det får inte finnas brännbart material som gräs, växter eller avfall under eller nära grillen.

Håll grillen på säkert avstånd från brännbart material under användning.

Använd grillhandskar när du hanterar grillen.

Öppna locket innan du tänd grillen! Om du försöker tända grillen medan locket är stängt kan en gasexplosion inträffa!

Använd olika grillredskap för rått och tillrett kött och håll dem åtskilda, annars kan bakterier överföras till det stekta köttet och orsaka matförgiftning.

Gasogrillar är mycket olika från typ till typ och inte minst i förhållande till kolgrillar. För att få den bästa upplevelsen rekommenderar vi att du övar dig grundligt så att du lär dig var på grillen det är bäst värme i förhållande till den mat du vill grilla.

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din grill kan du på internet och i bokform hitta många bra tips om matlagning som kan berika upplevelsen med grillning.

OBS! Grillens delar blir mycket varma under användning. Håll barn på säkert avstånd från grillen. Flytta inte grillen när den är tänd eller varm. Använd aldrig grillen inomhus.

Grillens maximala temperatur kan minska om den står på en plats där det blåser mycket eller om du grillar på vintern, då det kan vara både kallt och blåsigt.

Rostfritt stål, aluminium och värmebeständig färg finns i många olika kvaliteter, och gemensamt för dem alla är att omgivningarna och användningen påverkar metallen på sikt, så att färgändringar, avskalningar, rost m.m. kan förekomma.

Rostfritt stål innebär inte att metallen inte kan rosta, utan är en indikation på hur snabbt metallen drar till sig rost. Rost och avskalningar som uppstår med tiden som ett resultat av användning och att stå utomhus omfattas inte av garantin.

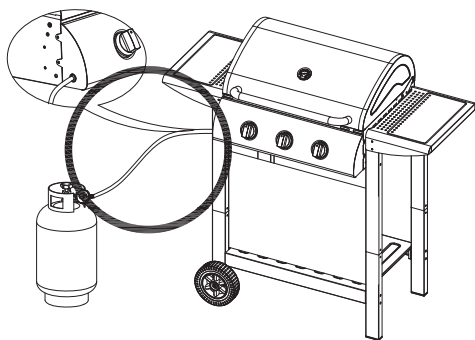
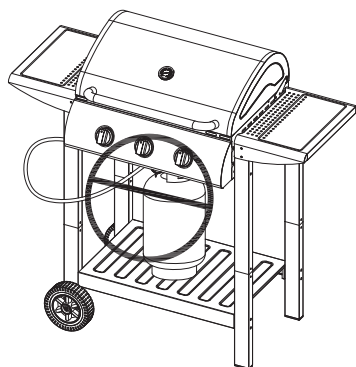
VARNING! Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen.

Montera gasolslangen så att den inte kommer i kontakt med heta delar på grillen och att den inte snor sig.

Använd endast gasolslangar som är godkända av nationella myndigheter. Gasolslangen får maximalt vara 150 cm lång och ska vara försedd med en godkänd regulator.

Undersök regelbundet att gasolslangen inte är sprucken eller spröd och byt ut den om det behövs.

Gasolflaskan ska placeras vid sidan av grillen. Den får inte placeras inne i själva grillen.



Byte av gasolflaska ska ske utomhus på säkert avstånd från öppen eld och andra antändningskällor.

Om det uppstår läckage måste du omedelbart stänga av gasolförsörjningen på regulatorn och hålla dig undan från öppen eld och andra antändningskällor. Vänta några minuter tills området har ventilerats.

Gör ett läckagetest när du ansluter en ny gasolflaska eller om grillen inte har använts på länge. Läckagetest får aldrig utföras med öppen eld! Se avsnittet Läckagetest.

Stäng gasolförsörjningen på regulatorn efter användning.

Undvik att göra förändringar på grillen eller på regulatorn eller brännarna. Försök inte öppna delar som är förseglade från fabrik.

Montering



Se illustrationerna sist i bruksanvisningen. Var 2 personer för att montera grillen.

Innan montering, packa ut alla delar (även de i själva grillkassetten) och placera dem så du har översikt. Använd eventuellt förpackningen eller en matta som underlag, så att grillen och dess delar inte repas eller skadas vid montering.

Vänta med att efterspanna alla skruvar, bultar och muttrar till sist. Alla grillens delar är mycket noga utstansade och om du spänner något lite snett eller för hårt kan det påverka monteringen av resten av grillen.

Användning

1. Vrid manöverknappen medsols till positionen ●.
2. Öppna locket före användning.
3. Anslut regulatorn till gasolflaskan. Sätt gasolförsörjningen på regulatorn till ON. Kontrollera med tvällösning så att det

inte finns några gasolläckage mellan gasolflaskan och regulatorn.

4. Tryck ner manöverknappen och vrid den motsols till positionen stor 🔥. Ett klickande ljud hörs och brännaren tänds. Om inte detta sker ska proceduren upprepas 3 eller 4 gånger.
5. Om brännaren inte tänds måste du vänta 5 minuter och sedan göra om steg 4.
6. När brännaren är tänd, upprepa steg 4 och 5 för att tända de andra brännarna.
7. Reglera värmen genom att vrida knappen till positionen High/Low.
8. Stäng regulatorn för att släcka grillen. Vrid därefter alla manövreringsknappar på apparaten till positionen ●.

Varning: Om en brännare inte kan tändas ska manövreringsknappen vridas till ● (medsols), och regulatorn ska stängas av. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen genom att följa tändproceduren.

Rengöring

VIKTIGT:

Fett och matrester kan börja brinna om de utsätts för hög värme. Läs därför dessa anvisningar noga så att du kan få glädje av din gasolgrill i många år.

- Lämna aldrig grillen utan uppsyn, särskilt inte om du grillar matvaror med högt fetthinnehåll.
- Se till att rengöra gasolgrillen efter varje användning.
- Vi rekommenderar att du använder en uppsamlingsbehållare för fett och matrester.

Obs: Fettbränder omfattas inte av garantin!

Kom också ihåg att läsa bruksanvisningen gällande övriga underhållsanvisningar.

Det rekommenderas att låta grillen bränna av eventuella matrester på grillgallret genom att låta grillen vara tänd under 15 minuter efter

användningen.

Grillgallret kan rengöras med en grillborste innan det har svalnat helt. Om det finns mycket fastbrända matrester kan gallret läggas i blöt i vatten med diskmedel och därefter skrubbas med en skursvamp eller liknande. Skölj gallret med vatten och smörj in det med matolja innan det används igen.

Värmegallret kan rengöras med en diskborste och lite diskmedel. Smörj in värmegallret med matolja innan det används igen.

Om det ser ut som om färgen på lockets insida håller på att flagna är det troligtvis bara förkolnade matrester (fettstänk) som du kan se. Rengör lockets insida med varm tvällösning. Skölj med rent vatten och låt locket torka. Använd ALDRIG ugnsgöringsmedel!

Matrester i grillens botten kan avlägsnas med en borste, skrapa eller skursvamp. Torka därefter grillens botten med en väl urvriden trasa och låt den torka.

Grillens utsida torkas av med en väl urvriden trasa. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller -redskap.

KOM IHÅG att regelbundet rengöra dropplåten från fett och matrester. Om droppbrickan inte töms kan fett och matrester börja brinna, vilket kan göra skada på grillen och omgivningarna.

VI REKOMMENDERAR Å DET KRAFTIGASTE ATT DU SKAFFAR ETT ÖVERDRAG TILL GRILLEN. Det skyddar grillen dagligen mot väder och vind och håller den i fint skick under längre tid.

Rengöring av brännarna

Hålen i brännarna kan bli igensatta av insekter som bygger bo i dem och därför bör de rengöras regelbundet.

Stäng regulatorn och lossa den från gasolflaskan.

Lyft bort flamhämmarna.

Rengör brännarna med en mjuk borste eller med tryckluft.

Rengör munstyckena med en piprensare eller en bit ståltråd.

Undersök regelbundet att det inte finns revor eller andra skador på brännarna.

Förvaring

Gasolgrillen får endast förvaras inomhus under förutsättning att gasolflaskan är frångkopplad och avlägsnad från gasolgrillen. Förvara gasolgrillen på en torr plats där den får stå i lä för vind och nederbörd.

Läckagetest

Gör en blandning av 25 ml diskmedel och 75 ml vatten.

Kontrollera att regulatorn är stängd. Sätt regulatorn på gasolflaskan, och öppna regulatorn.

Stryk på tvällösning på slang och alla förbindningar. Om det förekommer bubblor är det ett läckage som måste undersökas innan du börjar använda grillen.

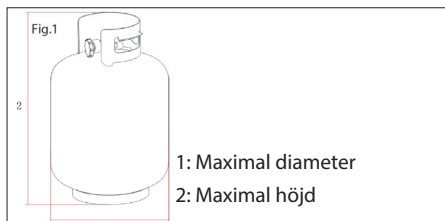
Åtgärda felet och gör ett nytt läckagetest.

Om du inte kan rätta felet får grillen inte användas!

Stäng regulatorn efter läckagetestet.

Gasolflaska

Den maximala diametern och den maximala höjden på gasolflaskan är 310 mm och 500 mm, enligt bilden nedan.



Gasolflaskan får inte tappas eller hanteras hårdhänt!

Om grillen inte används ska gasolflaskan kopplas från. Sätt skyddslocket på gasolflaskan när den är fränkopplad.

Gasolflaskan ska förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Gasolflaskan får aldrig förvaras på platser där temperaturen kan överstiga 50 °C. Förvara inte gasolflaskan nära flammor, gaslågor eller andra antändningskällor. Rök inte.

Kontrollera att gasolslangen inte kommer i kontakt med varma ytor när gasolflaskan är korrekt placerad.

Gasolflaskan får inte flyttas under användning. Förvara aldrig en extra gasolflaska i samma förvaringsutrymme. Åtkomsten till ventilen på gasolflaskan får inte blockeras.

Varning: Stäng gasolflaskan om känner lukten av gasol.

Reservdelar

Det er normalt att slitage oppstår på grillen över tid. Omfattningen beror delvis på användningsmønster och skötsel, men också påverkan från väder og vind og den høga temperaturen från elden.

Vi erbjuder en lång rad reservdelar som du själv kan byta ut og dermed förlänga livslängden för din grill.

Du kan hitta og köpa reservdelarna på vår webbsida www.schou.com.

Om du inte hittar de reservdelar som krävs är du välkommen att kontakta vårt servicecenter.

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning og på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- www.schou.com

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Tillverkare:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- og informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Tillverkare:	
Företagsnamn	Jem & Fix
Adress	Skomagervej 12
Postnummer	7100
Ort	Vejle
Land	Danmark

Behörig representant:	
Företagsnamn	Schou Company A/S
Adress	Nordager 31
Postnummer	6000
Ort	Kolding
Land	Danmark

Den här försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar och tillverkaren försäkras härmed att produkten

Produktidentifiering:	Produkt: Gasolgrill med 3 brännare PIN: 0063CQ7671 Varumärke: GRILLEXPERT, artikelnummer: 100702
------------------------------	--

överensstämmer med bestämmelserna i följande EU-direktiv (inklusive alla tillämpliga tillägg)

Referensnummer	Titel
2016/426/EU	Förordning om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen

Referenser till standarder och/eller tekniska specifikationer som tillämpas för denna försäkran om överensstämmelse, eller delar av den:

Harmoniserad standard nummer	Standards titel
SS-EN 498:2012	Gasapparater. Gasolgrillar för utomhusbruk
EN 484:2019+AC:2020	Gasutrustning. Fristående gasolspisar med eller utan grill för utomhusbruk

Andra standarder och/eller tekniska specifikationer:

Standard eller tekniskt förfarande	Titel på standard eller tekniskt förfarande
Anmält organ för modul B + D.	Kiwa Nederland B.V Adress: Wilmersdorf 50, P.O. Box 137 7300 AC Apeldoorn, Nederländerna NB. 0063
Modul B	Certifikatnummer: 20GR0030
Modul D	Certifikatnummer: 231692 Utfärdadadatum: 2023-01-05

(1) Där det är relevant ska de tillämpliga delarna eller klausulerna i standarden eller den tekniska specifikationen refereras.

Undertecknad på tillverkarens vägnar av:

Kolding 2023-09-22



Kirsten Vibeke Jensen
CSR & Compliance Manager

GAS BARBECUE WITH 3 BURNERS

Introduction

To get the most out of your new gas meat grill, please read through these instructions before use. Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Warranty

The product is covered by a 5-year warranty. The warranty covers defective functionality but does not cover reduced functionality caused by normal use and wear and tear, or if due to improper use/storage/care.

The product is intended and approved for private use and general use.

Campfires, kettle barbecue grills and gas barbecue grills:

It is recommended that a cover is used to extend the lifetime of the product.

Remember to keep the product covered and dry during the winter season.

Rust spots and rust on the surface can occur, which is not covered by the warranty.

Grease/drip trays for collecting food waste and grill grates are not covered by the 5-year warranty.

If the warranty is valid, a refund, repair or exchange for a similar product can be made at the discretion of jem & fix A/S.

If you wish to make use of the warranty, please contact jem & fix A/S.

The warranty can only be used on presentation of the original proof of purchase or other satisfactory documentation of the purchase.

Therefore, ensure that you keep the proof of purchase for the lifetime of the product.

You can see more at www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no where you will find our inspirational videos and excellent cleaning and care tips for your Grillexpert product.

Jem & Fix A/S

Skomagervej 12

7100 Vejle– DK

Technical data

Number of burners:	3
Total heat output:	8.4 kW
Max. gas consumption:	612 g/hour
Gas type and pressure:	G30 BUTANE/G31 PROPANE AT 30mbar
Category I _{3B/P(30)} :	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, BE, GB, FR
Nozzles:	Ø 0.83 mm
Gas bottle:	Max. 11 kg
Barbecue rack (2 pcs):	25×34 cm
Dimensions:	102×97×49 cm (w×d×h)

CE approved in accordance with Gas Appliance Directive 2016/426, EN484:2019 and EN498:2012

Special safety requirements

The meat grill must only be used outdoors and in well-ventilated areas! In a well-ventilated area, there is at least 25% of the wall area open.

The meat grill must not be exposed to precipitation and must be protected from the elements during use and storage.

The meat grill should be placed on a firm, level surface before being lit.

This surface must be non-flammable, e.g. flagstones, paving stones or packed earth. There must be no flammable objects such as grass, plants or rubbish under or near to the meat grill.

Keep the meat grill at a safe distance from combustible materials during use.

Use barbecue gloves when handling the barbecue.

Open the lid before you light the barbecue! If you try to light the barbecue while the lid is closed, you may cause a gas explosion!

Use separate cooking utensils for raw and cooked meat. Keep them separate to avoid transfer of bacteria to the cooked meat and the risk of food poisoning.

Gas barbecues differ significantly from type to type, and not least compared to charcoal barbecues. For the optimal experience, we recommend that you practise consistently so that you learn where on the barbecue the best heat can be found to suit the food you want to barbecue.

In order to get the most out of your barbecue, you can find plenty of good barbecuing tips and tricks to enrich your barbecuing experience on the internet and in books.

NOTE: Parts of the meat grill become very hot when in use. Keep children at a safe distance from the meat grill. Do not move the meat grill whilst it is lit or hot. Never use it indoors.

The maximum temperature of the meat grill may be reduced if it is positioned in a very windy location, or if you grill in the winter, when it may be both cold and windy.

Stainless steel, aluminium and heatproof paint are available in many different grades. Common to them all is that the surroundings and use affect the metal in the long term, resulting in colour changes, peeling, etc.

Stainless steel does not mean that the metal cannot rust, but is more an indication of how fast the metal rusts. Rust and peeling that occur with time due to use and being left outside are not covered by the warranty.

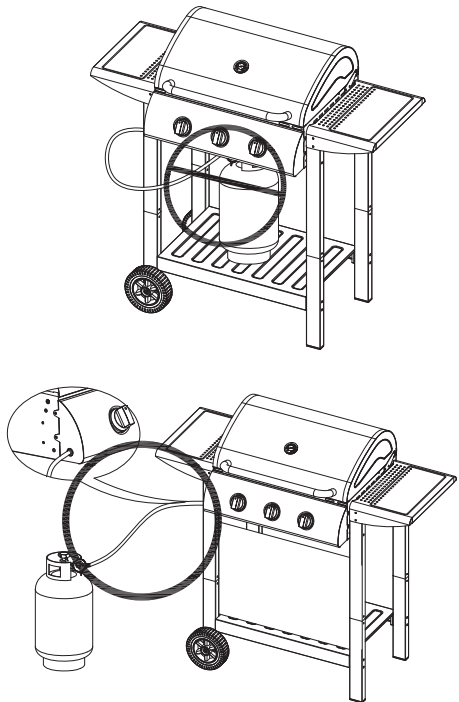
WARNING! Keep children and pets at a safe distance from the meat grill.

Position the gas hose so that it does not come into contact with hot parts of the meat grill and keep it straight.

Only use gas hoses approved by the relevant national authorities. The gas hose must be a maximum of 150 cm long and must be fitted with an approved regulator.

Check regularly that the gas hose is not cracked or crumbling and replace if necessary.

The gas bottle must be placed next to the barbecue. It must not stand within the actual barbecue.



The gas bottle must be changed outside at a safe distance from naked flames and other sources of ignition.

If you discover a leak, turn off the gas supply at the regulator immediately and avoid naked flames and other sources of ignition. Wait a few minutes until the area has aired.

Carry out a leak test when you connect a new gas bottle or if the plancha has not been used for a prolonged period. Do not carry out the leak test using a naked flame! See 'Leak test'.

Turn off the gas supply using the regulator after use.

Do not attempt to modify the meat grill, including the regulator and the burners. Do not try to open parts that have been sealed at the factory.

Assembly



Please refer to the illustrations at the back of the user instructions. It takes 2 people to assemble the barbecue.

Before assembly, you must unpack all parts (including those inside the fire box) and lay them out in a clear manner. Where appropriate, place them on the packaging or a rug so that the barbecue and its parts do not get scratched while you assemble the barbecue.

Wait until the end to tighten all screws, bolts and nuts. All the barbecue parts are manufactured very accurately relative to fit, and if you tighten something slightly askew or too tight, it can affect the assembly elsewhere on the barbecue.

Use

1. Turn the control knob clockwise to position ●.
2. Open the lid before use.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Set the gas supply to ON on the regulator. Use soapy water to check for any gas leaks between the gas bottle and the regulator.
4. Press the control knob down, and turn it anticlockwise to the large 🔥 position. A clicking sound will be heard, and the burner will ignite. If this does not happen, repeat the procedure 3 or 4 times.
5. If the burner still does not ignite, wait 5 minutes and repeat point 4.
6. Once the burner has ignited, repeat points 4 and 5 to ignite the other burners.
7. Regulate the heat by turning the knob to the High/Low position.
8. Turn off the regulator to turn off the barbecue. Then turn all the control knobs on the appliance clockwise to position ●.

Warning: If a burner cannot be lit, the control knobs must be turned to ● (clockwise) and the regulator closed. Wait five minutes before you try to light it again by following the ignition procedure.

Cleaning

IMPORTANT:

Food residues and grease can easily ignite if they are exposed to very high heat. Therefore read these instructions carefully so that you can enjoy your meat grill for many years.

- Never leave your meat grill unattended, especially when you are cooking food with a high fat content.
- Make sure to clean the meat grill after each use.
- We recommend to use a collection tray to collect grease and food residues.

Note: Grease fires are not covered by the warranty.

Also remember to read the instructions with regard to the other maintenance instructions.

It is recommended to allow the barbecue to burn any food residue off the barbecue rack by leaving it lit for around 15 minutes after use.

Clean the barbecue rack with a barbecue brush while still warm. To remove burnt-on food, soak the rack in soapy water, and then scrub with a scouring pad or similar. Rinse with water and apply cooking oil before using again.

The warming rack can be cleaned with a washing-up brush and washing-up liquid. Lubricate the warming rack with cooking oil before it is used again.

If it appears that the paint on the inside of the barbecue lid is starting to peel off, it is probably charred food residue (fat splatters) you can see. Clean the inside of the lid with hot soapy water. Rinse with clean water and allow to dry. NEVER use oven cleaner!

Food residue in the base of the barbecue can be removed with a brush, scraper or scouring pad. Then wipe the base of the barbecue with a well-wrung cloth and allow it to dry.

The outside of the barbecue can be wiped down using a well-wrung cloth. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or utensils.

REMEMBER to regularly clean the drip tray of grease and food residues. If the drip tray is not emptied, the grease and food residues may catch fire, which could damage the meat grill and the surroundings.

WE STRONGLY RECOMMEND GETTING A COVER FOR THE BARBECUE. This will provide the barbecue with day-to-day protection against the weather and wind and keep it looking attractive for longer.

Cleaning the burners

The holes in the burners can get blocked by insects that build nests in them, and so they should be cleaned regularly.

Turn off the regulator and detach it from the gas bottle.

Lift the flame shields off.

Clean the burners with a soft brush or compressed air.

Clean the nozzles with a pipe cleaner or a piece of thin steel wire.

Check regularly that there are no cracks in the burners. Check also for other signs of damage.

Storage

The gas barbecue may only be stored indoors if the gas bottle has been disconnected and removed from the barbecue. Store the gas barbecue in a dry location sheltered from the wind and rain.

Leak test

Mix up 25 ml of washing-up liquid and 75 ml of water.

Check that the regulator is closed. Attach the regulator to the gas bottle and open it.

Brush the hose and all the connections with soapy water solution. If bubbles appear, there is a leak which must be dealt with before you can use the plancha.

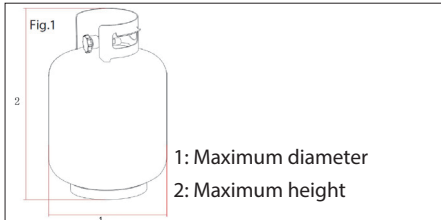
Deal with the problem and carry out a new leak test.

If you cannot fix the problem, the plancha must not be used!

Close the regulator after the leak test.

Gas bottle

The maximum diameter and the maximum height of the gas bottle is 310 mm and 500 mm respectively, as indicated below.



The gas bottle must not be dropped or handled roughly!

If the meat grill is not in use, disconnect the gas bottle. Place the protective cap on the gas bottle once it has been disconnected.

Gas bottles must be stored outdoors in an upright position and out of reach of children. The gas bottle must never be stored in a location where the temperature may exceed 50°C. Do not store the gas bottle near flames, pilot lights or other sources of ignition. Do not smoke.

Check that the gas hose is not touching any of the hot surfaces when the gas bottle is positioned correctly.

The gas bottle must not be moved during use. Never store an extra gas bottle in the same storage space. Access to the valve on the gas bottle must not be blocked.

Warning: Shut off the gas bottle if you can smell gas.

Replacements parts

It is normal for a meat grill to become worn and degrade over time. The scope depends in part on the usage pattern and the care of the meat grill, but also by the effects of wind and weather and the high temperatures of the fire.

We stock a wide variety of spare parts that you yourself can replace and thus extend the life of your grill.

You can find and buy spare parts through our portal www.schou.com.

If you cannot find the necessary spare parts, you are welcome to contact our service centre.

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer:	
Company name	Jem & Fix
Address	Skomagervej 12
Postal code	7100
City	Vejle
Country	Denmark

Authorized representative:	
Company name	Schou Company A/S
Address	Nordager 31
Postal code	6000
City	Kolding
Country	Denmark

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and herewith declares that the product

Product identification:	Product: Gas Grill w/3 burners PIN: 0063CQ7671 Brand Name: GRILLEXPERT, Item no.: 100702
--------------------------------	--

**is in conformity with the provisions of the following EC directive(s)
(including all applicable amendments)**

Reference no.	Title
2016/426/EU	Gas Appliance Regulation

References of standards and/or technical specifications applied for this declaration of conformity, or parts thereof:

Harmonized Standard No.	Title of the standard
EN 498:2012	Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances. Barbecues for outdoor use contact grills included
EN 484:2019+AC:2020	Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances. Independent stoves, including those incorporating a grill for outdoor use

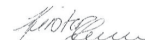
Other standards and/or technical specifications :

Standard of technical procedure	Title of the standard or technical procedure
Notified Body for Module B + D.	Kiwa Nederland B.V Address: Wilmersdorf 50, P.O. Box 137 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands NB. 0063
Module B	Certificate No.: 20GR0030
Module D	Certificate No.: 231692 Date of issue: 2023-01-05

(1) Where appropriate, the applicable parts or clauses of the standard or the technical specification should be referenced.


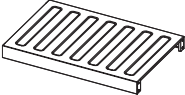

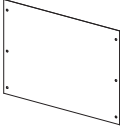
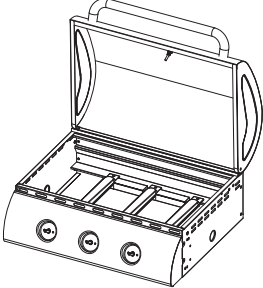
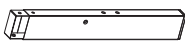

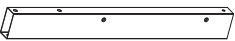
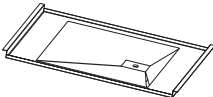


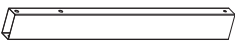


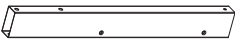

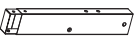


Signed for and on behalf of the manufacturer by:

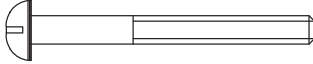




Kolding 22/09/2023



Kirsten Vibeke Jensen
CSR & Compliance Manager



NO.	DESCRIPTION	QTY	NO.	DESCRIPTION	QTY
①		2	⑫		1
②		3	⑬		1
③		1	⑭		1
			⑮		1
			⑯		1
			⑰		1
④		3	⑱		1
⑤		2			
⑥		2	⑲		1
			⑦		1
⑧		1			
⑨		1			
⑩		2			
⑪		2			

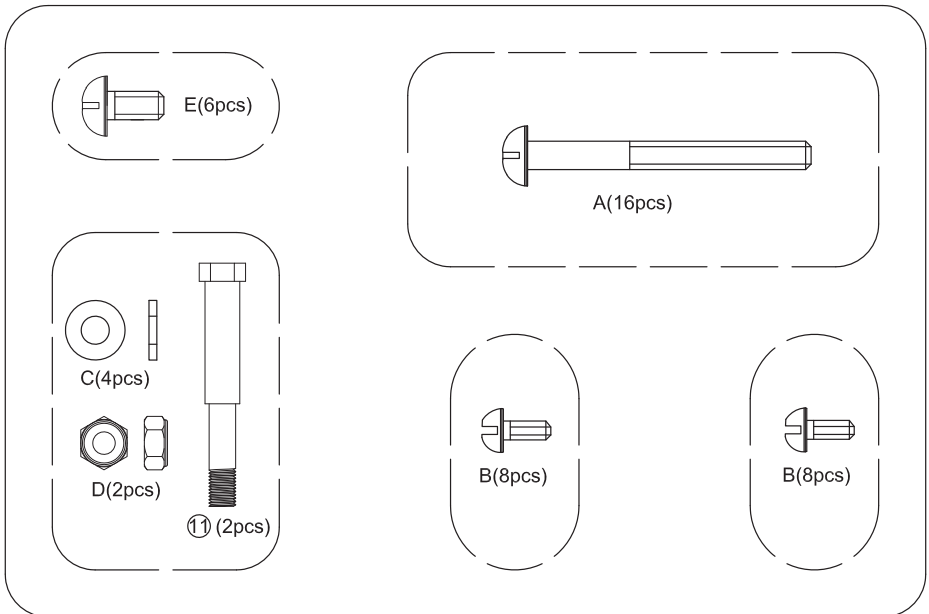
NO.	DESCRIPTION	SPEC	QTY
A		M6 × 60	16PCS
B		M4 × 8	16PCS
C		M8	4PCS
D		M8	2PCS
E		M6 × 10	6PCS

DK

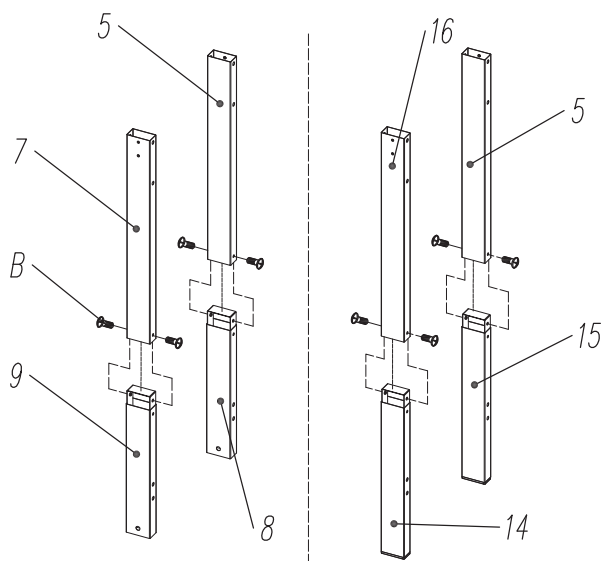
NO

SE

GB



⑤		2
⑦		1
⑧		1
⑨		1
⑭		1
⑮		1
⑯		1
B	M4x8	8



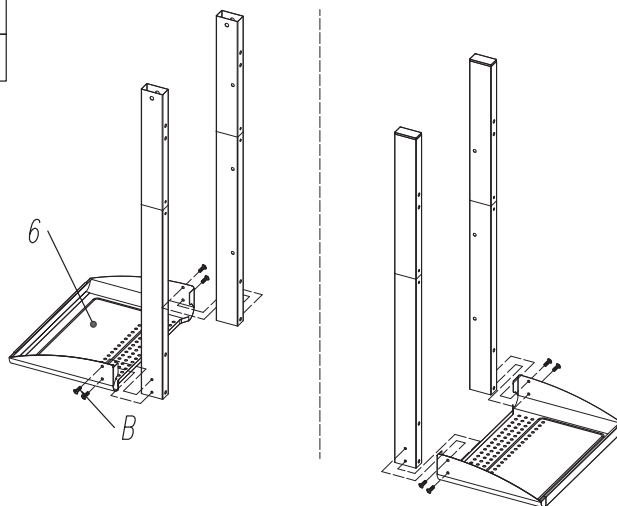
DK Sæt benstykkerne (7,9), (5,8), (5,15) og (16,14) sammen med 2 skruer (B) hver.

NO Sett sammen beinsdelene (7,9), (5,8), (5,15) og (16,14) med 2 skruer (B) hver.

SE Sätt ihop benstyckena (7,9), (5,8), (5,15) och (16,14) med 2 skruvar (B) vardera.

GB Fit the leg sections (7,9), (5,8), (5,15) and (16,14) together using 2 screws (B) on each.

⑥		2
B	M4x8	8

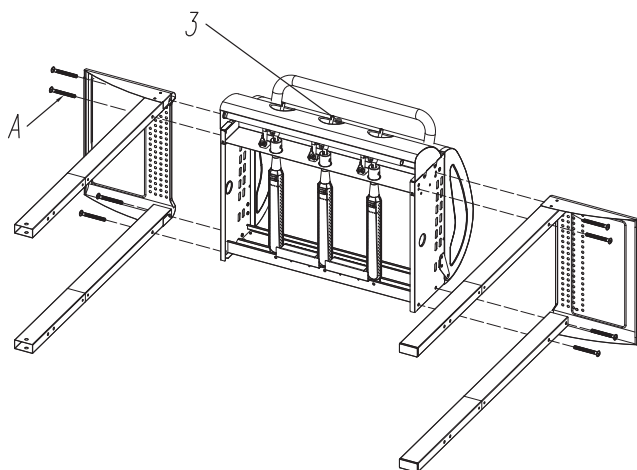
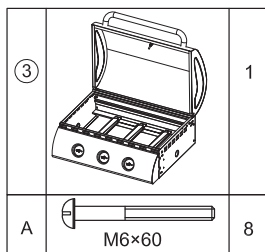


DK Skru benene parvis sammen med et sidebord (6) med 2 skruer (B) i hvert ben.

NO Skru beina parvis sammen med et sidebord (6) med 2 skruer (B) i hvert bein.

SE Skruva ihop benen parvis med ett sidobord (6) med 2 skruvar (B) i varje ben.

GB Screw the legs, in pairs, together with one side table (6) using 2 screws (B) for each leg.



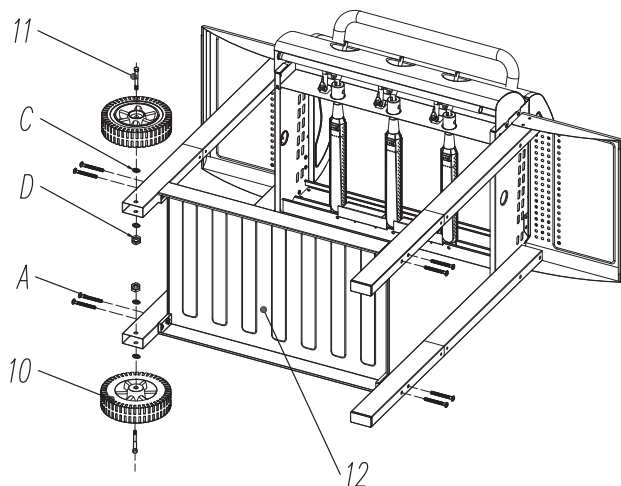
DK Skru benene og sidebordene fast på grillenheden (3) med 2 skruer (A) gennem hvert ben.

NO Skru beina og sidebordene fast på grillenheden (3) med 2 skruer (A) gjennom hvert bein.

SE Skruva fast benen och sidoborden på grillenheten (3) med 2 skruvar (A) genom varje ben.

GB Screw the legs and side tables securely to the barbecue unit (3) using 2 screws (A) through each leg.

⑩		2
⑪		2
⑫		1
A		8
C		4
D		2

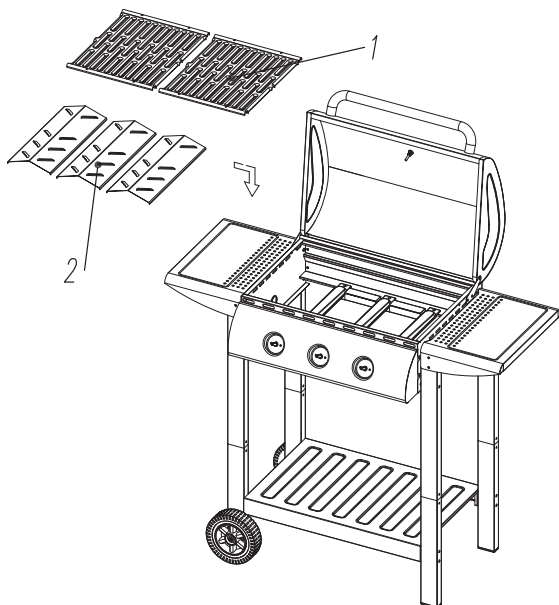
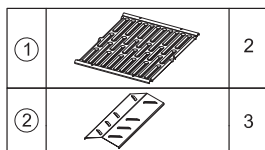


DK Monter bundpladen (12) med 2 skruer (A) gennem hvert ben. Skru et hjul (10) på hvert af benene med en hjulbolt (11), 2 skiver (C) og en møtrik (D).

NO Monter bunnplaten (12) med 2 skruer (A) gjennom hvert bein. Skru ett hjul (10) på hvert av beina med en hjulbolt (11), 2 skiver (C) og 1 mutter (D).

SE Montera bottenplattan (12) med 2 skruvar (A) genom varje ben. Skruva på ett hjul (10) på vardera ben med en hjulbult (11), 2 brickor (C) och en mutter (D).

GB Fit the base plate (12) using 2 screws (A) through each leg. Screw one wheel (10) to each of the legs using a wheel bolt (11), 2 washers (C) and a nut (D).



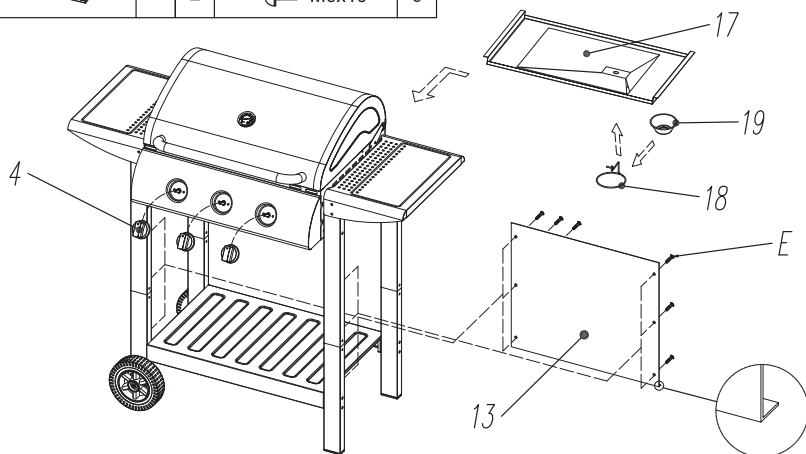
DK Anbring flammeskjoldene (2) og grillristene (1) i grillen.

NO Plasser flammeskjoldene (2) og grillristene (1) i grillen.

SE Montera flammhämmarna (2) och grillgallren (1) i grillen.

GB Place the flame shields (2) and the barbecue racks (1) in the barbecue.

④		3	⑬		1	⑱		1
⑰		1	E		6	⑲		1

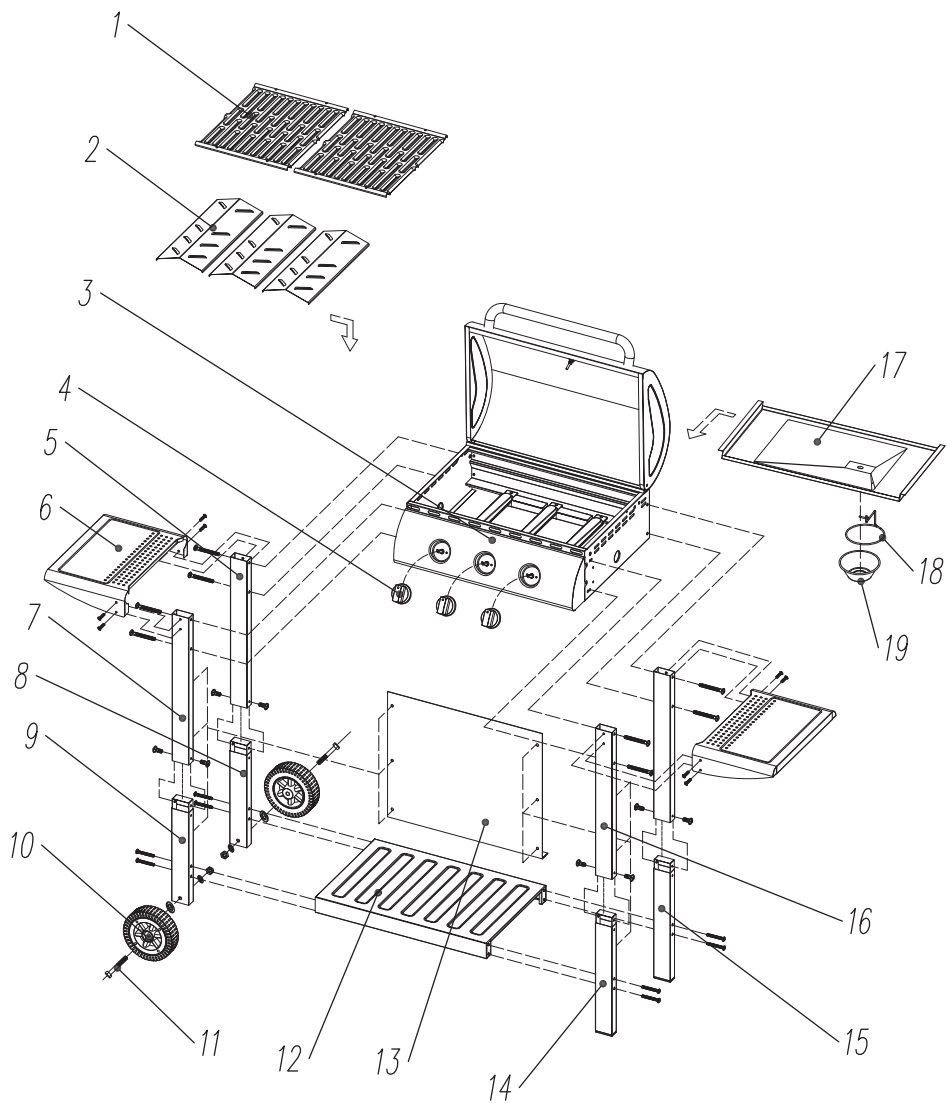


DK Anbring drypbakken (17) samt kop (18) og holder (19) i grillen. Monter knapperne (4) og frontpladen (13) med 6 skruer (E).

NO Plasser dryppbrettet (17), koppen (18) og holderen (19) i grillen. Monter knappene (4) og frontplaten (13) med 6 skruer (E).

SE Placera droppbrickan (17), koppen (18) och hållaren (19) i grillen. Montera knapparna (4) och frontplattan (13) med 6 skruvar (E).

GB Place the drip tray (17), cup (18) and holder (19) in the grill. Mount the buttons (4) and front plate (13) with 6 screws (E).



DK Grillen er nu klar til brug.
 NO Grillen er nå klar til bruk.

SE Grillen är nu färdig att användas.
 GB The barbecue is now ready for use.

Grillexpert